Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte und Fahrzeuge übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein, u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen abgedruckt.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

QUELLE.

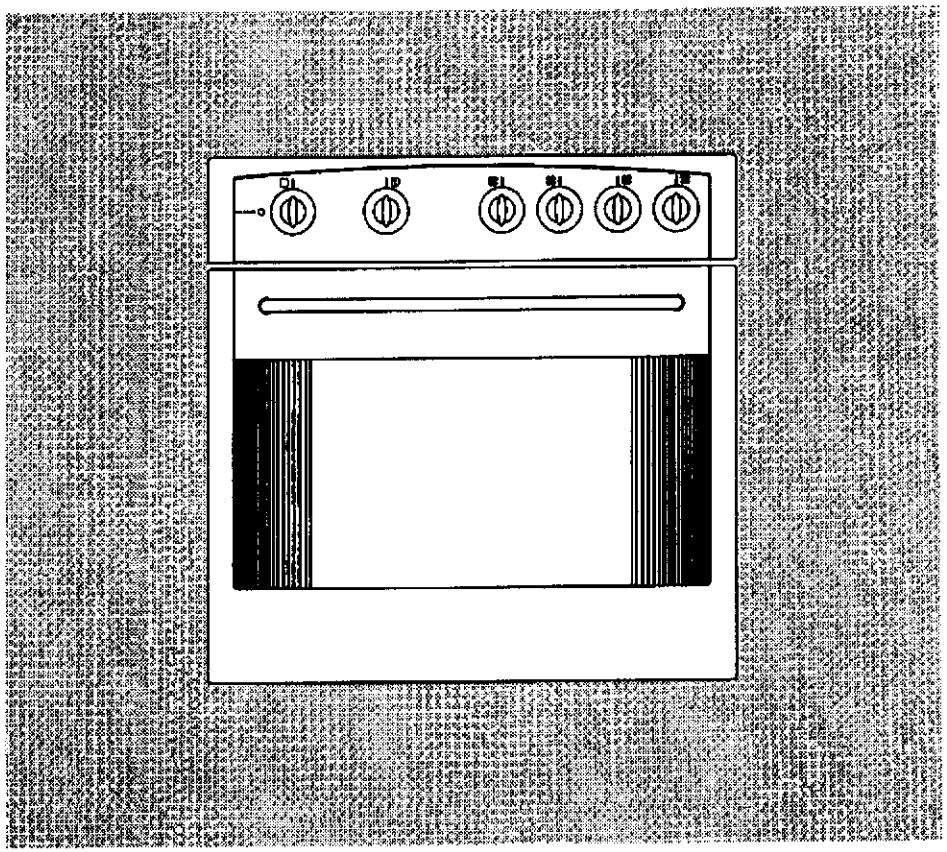
35673-1701

Gas-Einbauherd mit Kochmulde	
Produkt-Nr.	010.666 braun
	010.702 weiß
	010.808 Edelstahl

GRAFIQHE MDM - Forlì

privileg

Gas-Einbauherd mit Kochmulde



Gebrauchs- und Montageanleitung

QUELLE.

Kundendienst

Reparatur

Sollten Sie technische Probleme mit dem Gerät haben und eine Reparatur benötigen, dann verständigen Sie bitte unsere nächstgelegene Kundendienststelle unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer. Adressen und Telefonnummern der Kundendienststellen finden Sie im aktuellen Quelle-Katalog.

Wichtig

Bevor Sie jedoch den Kundendienst rufen, sollten Sie anhand dieser Gebrauchsanleitung prüfen, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können. U.a. finden Sie im Kapitel „Was tun bei Problemen" einige Tips.

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Kundenbetreuung

Unsere Kundenbetreuung nimmt gerne Ihre Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Die Anschrift lautet:

Quelle Aktiengesellschaft
Kundenbetreuung
90762 Fürth

Die Gebrauchsanleitung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben.

Typschild

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer Ihres Herdes und der dazugehörigen Kochmulde bzw. Glaskeramik-Kochfeldes im Schriftfeld ein. Sie haben dann diese bei Ersatzteilbestellungen und Gesprächen mit dem Kundendienst immer zur Hand!

Typschild des Herdes: es befindet sich unten oder seitlich am Rahmen und wird nach dem Öffnen der Backofentür sichtbar.

Typschild bei Kochmulden und Glaskeramik-Kochfeldern: sie befinden sich seitlich am Einbaurahmen oder auf der Unterseite. In der zugehörigen Gebrauchsanleitung finden sich evtl. auch die notwendigen Angaben.

Herd

Produkt-Nr.

Privileg Nr.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 5

Gerätebeschreibung 6

Vor dem ersten Gebrauch 7

Energiespartips 8

Tips zur Anwendung 9

Tips zur Benutzung des Backofens 9

Kochstellen 10

Wichtige Hinweise 10

Elektrische Taktfunkenzündung 11

Zünden und Betrieb der Koch-stellenbrenner 11

Backofen 12

Bedienung 12

Betriebsarten 13

Fettfilter 15

Einschubebenen 15

Zünden und Betrieb des Backofenbrenners 16

Backen 17

Hinweise 17

Backen mit Konventioneller Beheizung 17

Backen mit Heißluft 17

Tips zum Backen 17

Backtabelle 18

Braten 19

Tips zum Geschirr 19

Hinweise zum Braten 19

Brattabelle 20

Grillen und Überbacken 21

Tips zum Grillen 21

Grilltabelle 22

Einkochen 23

Einkochtabelle 23

Auftauen 24

Reinigung und Pflege 25

Frontgehäuse 25

Kochstellen 25

Backofen 26

Backofenrückwand reinigen 27

Backofentür 28

Zubehör 29
Fettfilter 29
Austausch von Geräteteilen 30
Backofenlampe 30
Sonstiges Zubehör 30
Was tun bei Problemen? 31
Montageanleitung 33
Wichtige Hinweise für den Installateur 33
Werkseitige Einstellung 33
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur 34
Elektroanschluß 35
Gasanschluß 35
Kochmuldenausschnitt 36
Herdeinbau 37
Einbaumaße 37
Einbau 37
Kochmuldeneinbau 38
Inbetriebnahme (Funktionsprüfung) 39
Umstellung auf eine andere Gasart 39
Überprüfung der Nennwärmebelastung 40
Kochstellen-Kleinbranddüse umstellen oder austauschen 40
Einfetten der Hähne 43
Wärmebelastung, Gasdurchgang, Düsenkennzeichnung 44
Technische Daten 45
Kundendienst 46
Reparatur 46
Kundenbetreuung 46
Garantie-Information 48

Technische Daten

Gas-Einbauherd mit Kochmulde Produkt-Nr.		010.702 / 010.666 / 010.808
Abmessungen		
Herd Höhe/ Breite/ Tiefe	mm	594 x 594 x 545
Leistungsaufnahme		
Kochstelle vorne links, (Hilfsbr.)	W	1000
Kochstelle hinten links, (Normalbr.)	W	2000
Kochstelle hinten rechts, (Normalbr.)	W	2000
Kochstelle vorne rechts, (Starkbr.)	W	3000
Backofenbrenner	W	2700
Elektrische Leistung		
Grill	W	1750
Umluftgebläse	W	30
Beleuchtung	W	25
Gesamtanschlußwert		
Elektro	W	1800
Gas	W	10700
Backofen-Temperaturregelung	° C	ca. 145 - 265
Werkseitige Einstellung		Erdgas E 20 mbar
Gasanschluß (links)		R 1/2"
Nennspannung	V	230 V ~, 50 Hz
Ausstattung		
Backblech	Anz.	2
Fettpfanne	Anz.	1
Rost	Anz.	1

Wärmebelastung, Gasdurchgang, Düsenkennzeichnung

Herdeinstellung	Brennstelle	Hilfsbrenner voll	Hilfsbrenner klein	Normalbrenn. voll	Normalbrenn. klein	Starkbrenner voll	Starkbrenner klein	Backofenbr. voll	Backofenbr. klein
Erdgas E									
20 mbar	Wärmebelastung kW	1	0,33	2	0,45	3	0,65	2,7	0,95
Hs=37,78 MJ/m³	Gasdurchgang l/h	95	31	190	43	286	81	275	90
Ws=50,72 MJ/m³	Düsenkennzeichnung*	70	E	96	E	119	E	110	E
Erdgas LL									
20 mbar	Wärmebelastung kW	1	0,33	2	0,45	3	0,65	2,7	0,15
Hs=32,49 MJ/m³	Gasdurchgang l/h	111	36	221	50	332	72	299	105
Ws=41,52 MJ/m³	Düsenkennzeichnung*	74	E	106	E	133	E	121	E
Flüssiggas									
50 mbar	Wärmebelastung kW	1	0,33	2	0,45	3	0,65	2,5	0,95
Hs=49,47 MJ/kg	Gasdurchgang g/h	73	24	145	33	218	47	182	69
Ws=87,33 MJ/m³	Düsenkennzeichnung*	43	23	60	28	75	35	69	43

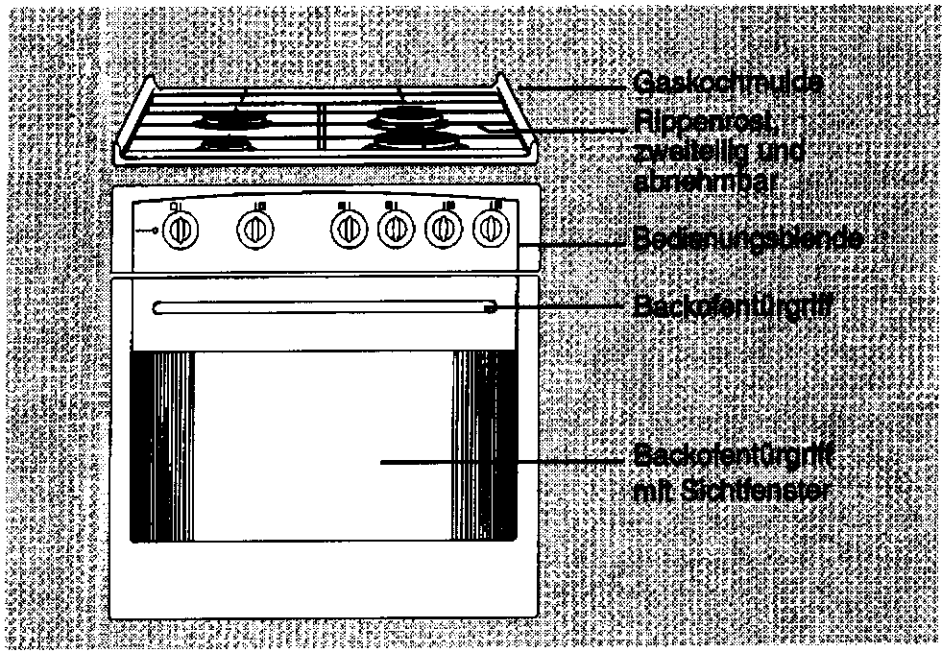
* Unter Düsenkennzeichnung versteht man Düsendurchmesser in Hundertstel mm. Bei Düsen, die mit 'E' in der Tabelle gekennzeichnet sind, werden die Wärmebelastungen und die Gasdurchflüsse mit der Düseneinstellung erreicht.

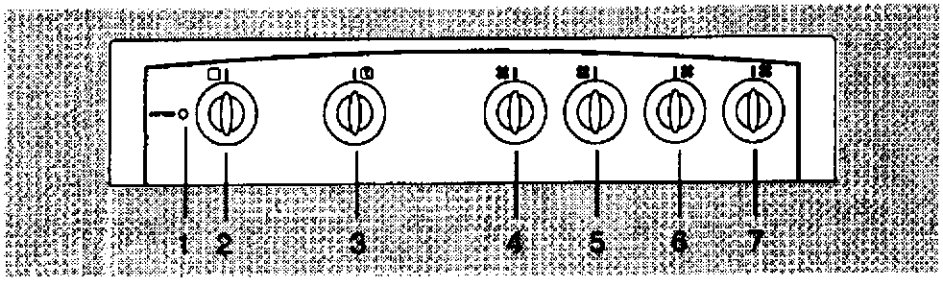
Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Gasinstallateur oder dem Quelle Kundendienst angeschlossen werden. Damit ist sichergestellt, daß die gesetzlichen Vorschriften und die technischen Anschlußbedingungen des örtlichen Gasversorgungsunternehmens eingehalten werden. Wichtige Hinweise zu diesem Thema findet der Fachmann im Kapitel „Montageanleitung".
- Bei Arbeiten mit geöffneter Blende oder bei Reparaturarbeiten muß das Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz getrennt und spannungslos sein.
- **Reparaturen am Gerät -insbesondere an gas- oder stromführenden Teilen- dürfen nur von zugelassenen Fachkräften vorgenommen werden.**
- **Auf den Kochstellen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.**
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.
- Beim Anschluß von Elektrogeräten in Herdnähe dürfen die Anschlußleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder zwischen dem heißen Backofen und der Backofentür eingeklemmt werden.
- Die Kochstellen und den Backofen nicht zur Raumheizung verwenden und die Kochstellen nicht mit leerem Geschirr betreiben.
- Beim Einlegen der beiden Rippenroste müssen die Markierungsnasen zur Mitte hin zeigen (siehe auch Abbildung in Kapitel „Reinigung und Pflege"), sodas die Rippenroste einwandfrei auf den Gummifüßen aufliegen.
- Achten Sie auf den exakten Sitz von Brennerdeckel und Brennerkopf.
- Vor allem Kleinkinder sollten unbedingt ferngehalten werden, denn sie erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit Gasgeräten entstehen können. Ältere Kinder nur unter Aufsicht mit diesen Geräten arbeiten lassen.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.

Bei Gasgeruch sofort...

- den Gashahn der Zuleitung schließen bzw. die Gasflasche zudrehen
- alle Flammen und Rauchwaren löschen
- keine elektrischen Geräte (auch kein Licht) einschalten
- den Raum gründlich lüften - Fenster öffnen
- den Quelle Kundendienst oder den Gasinstallateur verständigen





1 Betriebskontrollampe. Zeigt an, daß ein elektrische Verbraucher des Backofens in Betrieb ist.

2 Knebel für die Einstellung von Beleuchtung, Umluft- oder Grillbetrieb (FunktionsWahlschalter)

3 Knebel für die Temperatureinstellung im Backofen (Temperaturregler)

4 Knebel für Kochstelle, hinten links, Normalbrenner

5 Knebel für Kochstelle, vorne links, Hilfsbrenner

6 Knebel für Kochstelle, vorne rechts, Starkbrenner

7 Knebel für Kochstelle, hinten rechts, Normalbrenner

Funktionskontrolle

Nach der Umstellung/Einstellung der Düsen sowie nach Wartungs- und Reparatur-arbeiten ist eine Funktions-kontrolle vorzunehmen:

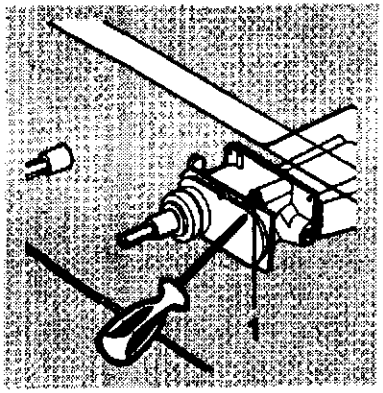
- Dichtheitsprüfung nach DVGW-TRGI bzw. TRF vornehmen.
- Die Brennsicherheit der Kochstellen- und Backofenbrenner prüfen.
- Den Backofen zur Kontrolle ca. 10 Minuten lang auf höchster Stufe aufheizen. Zuletzt wird überprüft, ob bei schnellem Wechsel von maximaler (8) zu minimaler Flamme (1) diese stabil bleibt.

Einfetten der Hähne

- Sollten sich nach längerem Gebrauch die Hähne schwer betätigen lassen, müssen die Gleitflächen gefettet werden. Dazu wie folgt vorgehen:
- Gaszufuhr schließen und Netzstecker ziehen.
- Bedienungsknebel in Aus-Stellung bringen und abziehen.
- Bedienungsblende abnehmen.
- Druckplatte demontieren und Hahnküken herausziehen.
- Dichtflächen reinigen und neu einfetten. Das Hahnfett darf nur hauchdünn aufgetragen werden.

Hahngehäuse und Küken niemals vertauschen, da sonst die Dichtigkeit nicht mehr gesichert ist.

4



Backofen Kleinbranddüse umstellen/ austauschen

Die Kleinbrandduse des Backofen- Temperaturreglers ist nach Abnahme der Bedienungsblende zugänglich.

Die Kleinbranddüse wie folgt einstellen:

- Erdgas LL:
  Die Düse weniger als eine Vierteldrehung weit aufschrauben.

- Flüssiggas:
  Die Düse vollständig einschrauben.

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen:

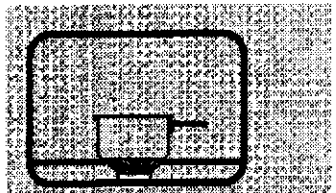
Backofen

- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese sowie die Glas- und Emailflächen mit einem feuchtenTuch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!
- Heizen Sie den Backofen bei maximaler Temperaturreglerstellung für einige MInuten auf. Betreiben Sie den Grillheizkörper danach ebenfalls für einige Minuten. Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.
- Den Backofen anschließend abkühlen lassen, noch mal feucht auswischen und trocknen

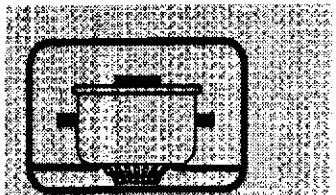
Kochstellen

Zur Inbetriebnahmen der Gas-Kochstellen sind keine besonderen Maßnahmen notwendig.

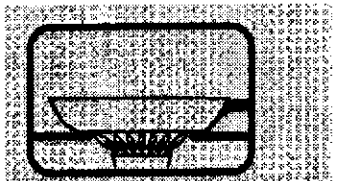
Energiespartips



Hilfsbrenner: Töpfe, Pfannen min. 18 cm Ø



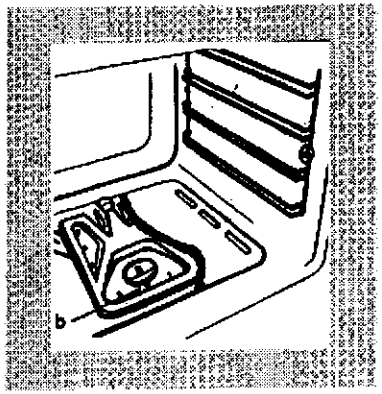
Normalbrenner: Töpfe, Pfannen min. 20 cm Ø

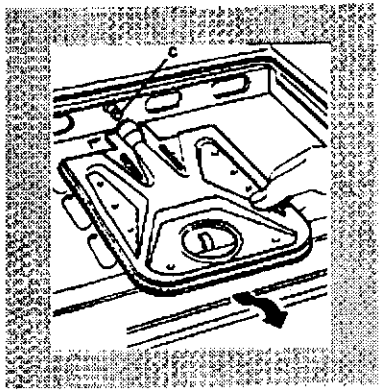


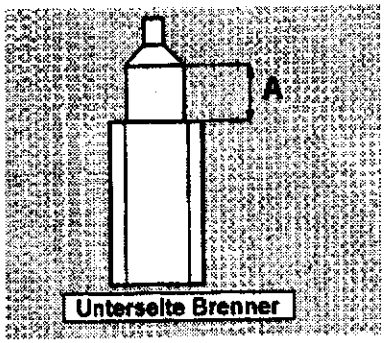
Starkbrenner: Töpfe, Pfannen min. 24 cm Ø

Mit Ihrer Privileg Gas-Kochmulde können Sie sehr sparsam kochen.
Die folgenden Tips sollen Ihnen dabei helfen:

- Die Topfgröße so wählen, daß die Flammen nicht über den Topfrand hinausschlagen. Beachten Sie die Mindesttopfgrößen der Abbildungen links.
- Den Starkbrenner für das schnelle Erhitzen größerer Mengen wie z.B. Wasser verwenden. Der Hilfsbrenner eignet sich für das schonende Erhitzen z.B. von Soßen. Der Normalbrenner ist für durchschnittliche Kochgutmengen (Gemüse, Reis, Kartoffeln...) vorgesehen.
- Stellen Sie das Geschirr in die Mitte der Kochstellen auf den Rippenrost.
- Verwenden Sie Töpfe mit gut schließendem Deckel. Dadurch entweicht weniger Wasserdampf und Sie sparen deutlich Energie. Nach dem Ankochen zum Weitergaren des Kochgutes die Gasflamme auf die kleinste Stufe stellen.
- Die Verwendung eines Schnellkochtopfes kann ebenfalls deutlich Energie sparen, da das Gargut bei höherer Temperatur gegart wird und damit schneller fertig ist.







Backofen Brennerdüsen austauschen

- Backofenboden herausnehmen.
- Die Befestigungsschraube **b** herausdrehen
- Den Backofenbrenner anheben und herausziehen .
- Die Brennerdüse **c** herausdrehen und die für die neue Gasart erforderliche Düse einsetzen.
- Die Montage in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

Erstluft beim Backofenbrenner einstellen

Die Erstlufteinstellung wird mit Hilfe der Einstellhülse am Eingang des Gasrohres am Backofenboden vorgenommer. Dazu die Schraube G lösen und die Hülse ganz nach hinten schieben.

Den Luftspalt „A" der Öffnung folgendermaßen einstellen:

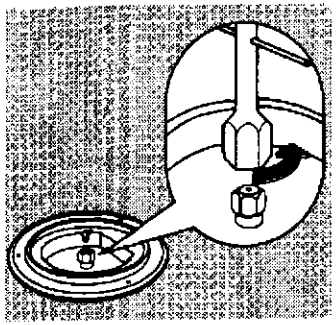
- Erdgas E 20mbar: Max. Öffnung
- Erdgas LL: 3 mm
- Flüssiggas: 3,5 mm

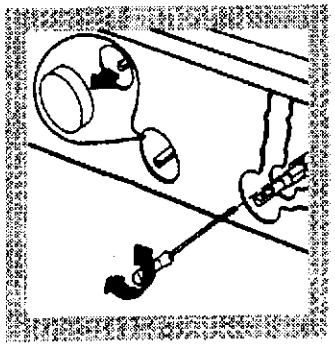
Es gilt:

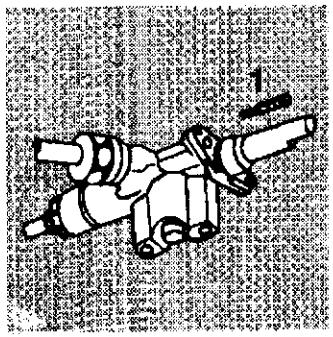
Luftspalt „A" vergrößern = mehr Erstluft = Auf

Luftspalt „A" verkleinern = weniger Erstluft Zu

- Die Erstluft ist richtig eingestellt, wenn das Gas mit standfester und weicher Flamme brennt.
- Bei kleiner Flamme muß die Flammenstandfestigkeit auch während des Öffnens und Schließens der Backofentür sichergestellt sein. Die Einstellung ist richtig, wenn im kalten Zustand kein Abheben und im heißen Zustand kein Rückschlagen der Flammen erfolgt.







Überprüfung der Nennwärmebelastung

Die Nennwärmebelastung der Kochstellenbrenner wird durch die Düsenbohrung bestimmt. Die Kleinbelastung wird durch eine Bohrung in der Kleinbranddüse bestimmt, die bei Lieferung (Erdgas E, 20 mbar) fest auf Anschlag eingedreht ist.

Kochstellenbrenner

Die Vollbranddüsen müssen bei Umstellung auf jede andere Gasart gewechselt werden. Dazu wie folgt vorgehen:

Kochstellen-Vollbranddüsen austauschen

- Rippenrost, Brennerkopf und-deckel abnehmen.
- Mit einem 7 mm Steckschlüssel die Vollbranddüsen auswechseln.

Kochstellen-Kleinbranddüse umstellen oder austauschen

Die Kochstellen-Kleinbranddüse ist zugänglich nach der Abnahme der Bedienungsblende. Die Kleinbranddüse folgendermaßen einstellen:

- Erdgas LL:
  Die Düse weniger als eine Vierteldrehung weit aufschrauben.
- Flüssiggas:
  Die Düse vollständig einschrauben.

Die Montage in umgekehrter Reihenfolge vornehmen. Zuletzt wird überprüft, ob bei schnellemWechsel von maximaler zu minimaler Flamme diese stabil bleibt.

Tips zur Anwendung

- Die beste Wärmeübertragung findet statt, wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind und der Topf in der Mitte der Kochstelle steht.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Kochtöpfe und Pfannen nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Beim Kochen rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe herunterschalten und zum Garzeitende die Kochstelle einige Minuten vorher ausschalten um die Restwärme zu nutzen.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochstelle und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Geschirr aus feuerfestem Glas mit eigens für Elektroplatten flachgeschliffenem Boden ist geeignet, wenn es dem jeweiligen Durchmesser der Kochstellen entspricht. Überstehende Gefäße können infolge der auftretenden thermischen Spannungen zerspringen.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.

Tips zur Benutzung des Backofens

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

Wichtige Hinweise

- Betreiben Sie Kochstellen nicht ohne Kochgeschirr und benutzen Sie die Kochstellen nicht zur Raumheizung!
- Achten Sie auch auf saubere Kochstellen, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.
- Zum Ankochen/Anbraten zunächst mit großer Flamme beginnen. Zum Fortkochen auf kleinere Flamme zurückstellen.
- Achten Sie bei der Verwendung von Schnellkochtöpfen darauf, daß sich imrner eine ausreichende Menge Flüssigkeit imTopf befindet. Ansonsten kann derTopfboden durch Überhitzung beschädigt werden.
- Die Kochstellenbrenner sind thermoelektrisch gesichert, so daß beim Verlöschen der Flamme die Gaszufuhr automatisch gesperrt wird.
- **Die Brennerdeckel stets exakt auf den Brennerkopf auflegen. Darauf achten, daß die Schlitze am Brennerkopf stets frei sind.**

Inbetriebnahme (Funktionsprüfung)

Nach dem Anschluß des Gasherdes wie folgt vorgehen:

- Jeden Kochstellenbrenner zünden und die Brennstabilität bei Groß- und Kleineinstellung prüfen.
- Den Backofenbrenner zünden und bei geschlossener Backofentür mindestens 10 Minuten bei höchster Temperaturstufe betreiben. Anschließend den Temperaturregler auf Stufe 1 stellen. Der Brenner muß dann mit kleiner, standhafter Flamme brennen.
- Nach dem Überprüfen den Benutzer anweisen, die Funktionen und die Bedienung erklären sowie die Gebrauchsanleitung übergeben.

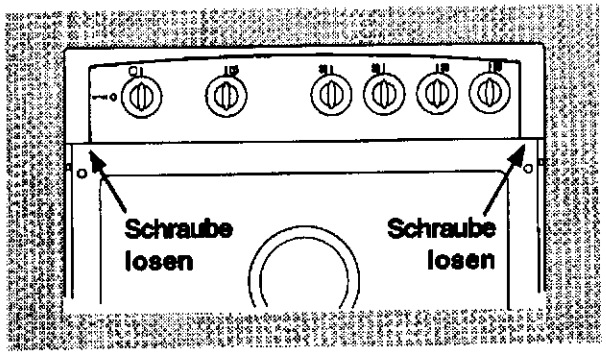
Den Benutzer darauf hinweisen, daß jegliche Änderungen an der Gasinstallation und am Gasherd nur durch einen Fachmann durchgeführt werden dürfen !

Umstellung auf eine andere Gasart

Immer den entsprechenden kompletten Düsensatz bestellen. Für die bei der Umstellung auf eine andere Gasart erforderlichen Einstellungen oder Wechsel derKleinbranddüsen muß die Bedienungsblende abgenommen werden.

Abnehmen der Bedienungsblende

- Zum Abnehmen der Bedienungsblende sämtliche Bedienungsknebel abziehen und Bedienungsblende entfernen, indem je eine Befestigungsschraube links und rechts an der Unterkante der Blende entfernt wird.
- Von den Achsen der Gasarmaturen dieTasterreihe zurTaktfunkenzündung vorsichtig abziehen, damit die Kleinbranddüsen zugänglich sind.

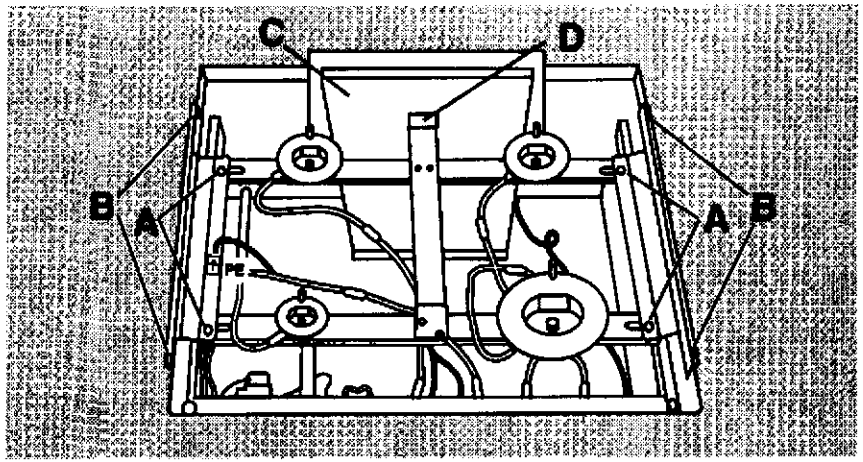


Bedienungsblende abnehmen

Kochmuldeneinbau

Der Brennerträger wird komplett mit allen Armaturen zusammengebaut geliefert und ist provisorisch auf der Oberseite des Einbaubackofens eingesetzt und festgeschraubt.

- Vier Schrauben an den Blechwinkeln des Brennerträgers herausschrauben undBrennerträger nach oben anheben. Schrauben bei **A** lockern und Blechwinkel nach außen ziehen. Brennerträger in den Muldenausschnitt einlegen, seitlich vermitteln und zur richtig positionierten Kochmulde ausrichten.
- Abgaskanal **C** auf den Stutzen am äußeren Backofengehäuse aufstecken.
- Vor dem Befestigen des Brennerträgers mit den Schrauben **B** sollte geprüft werden, ob die Kochmulde einwandfrei aufgelegt werden kann und die einzelnen Gasbrenner mit Zündkerze und Thermofühler mittig in den dazugehörigen Öffnungen liegen. Falls notwendig eine Feinjustage des Brennerträgers vornehmen .
- Die Blechwinkel bei **B** mit den zuvor herausgeschraubten Schrauben am Arbeitsplattenausschnitt befestigen. Die Schrauben bei **A** festziehen.
- Abgaskanal **C** mit zwei Schrauben bei **D** befestigen.
- Die selbstklebende Dichtungsmasse hinten an der Kochmuldenunterseite aufkleben.
- Die Schutzleiterverbindung zwischen Kochmulde und Backofen erfolgt mit der grün/gelben Leitung an der Backofenoberseite. Die Steckfahne für den Flachstecker befindet sich an der Kochmuldenunterseite.
- Die Kochmulde auflegen und an jeder Brennerstelle mit zwei Schrauben befestigen. Verwenden Sie keine Akkuschrauber, um Schäden am Brenner und der Kochmulde zu vermeiden, sondern einen einwandfreien Kreuzschlitz-Schraubendreher.
- Brennerkopf und -/deckel auf die zugehörigen Brennerstellen auflegen. Rippenrost auflegen.
- Anschließend eine Funktionsprüfung durchführen.



Elektrische Taktfunkenzündung

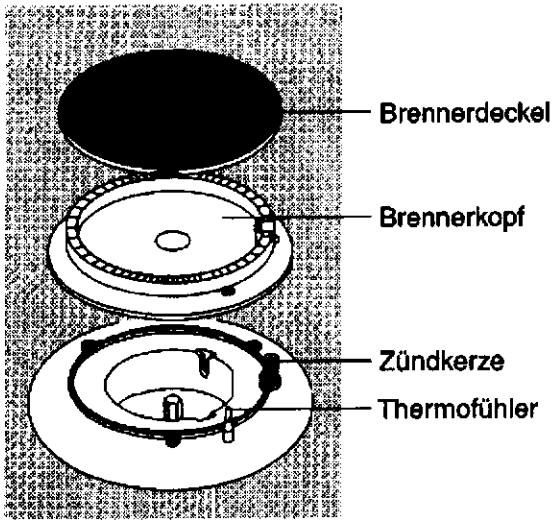
Das Zünden der Brennstellen erfolgt mittels einer bei jeder Brennstelle eingebauten elektrischen Zündkerze. Wenn die Drucktaste für die elektrische Zündung auf der Schalterblende betätigt wird und gleichzeitig an einer Brennstelle Gas ausströmt, erfolgt durch elektrische Funken die Zündung.

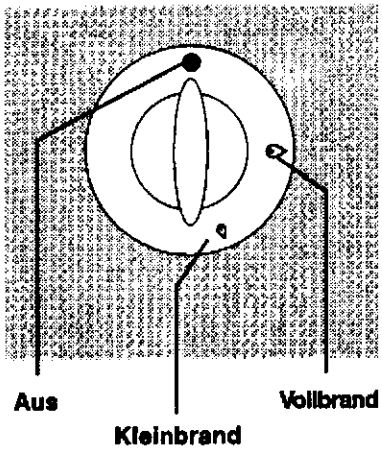
Die Elektrische Taktfunkenzündung funktioniert nur, wenn der Stecker der Netzanschlußleitung an eine ordnungsgemäße Steckdose angeschlossen ist.

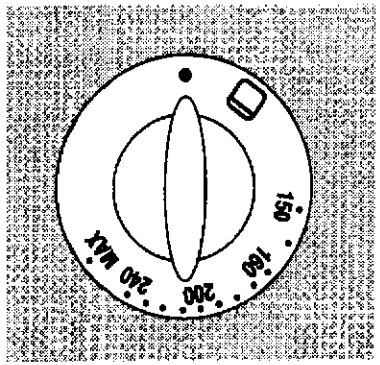
Falls die elektrische Zündung nicht funktioniert, weil Stromausfall ist oder Zündkerzen feucht sind, kann ausströmendes Gas auch durch einen Gaszünder bzw. durch ein brennendes Streichholz entzündet werden.
Dann erfolgt das Anzünden bei den Kochstellen am Rande des Brennerdeckels.

Zünden und Betrieb der Kochstellenbrenner

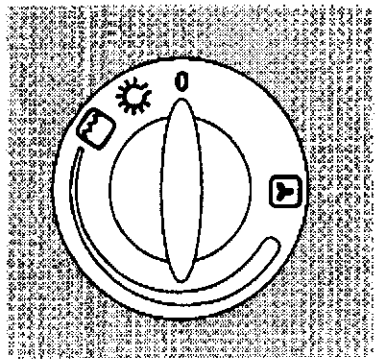
- Zum Anzünden den entsprechenden Kochstellenknebel eindrücken, auf Vollbrand drehen und anschließend das ausströmende Gas durch Betätigen der Drucktaste für die Taktfunkenzündung zünden.
- Nach erfolgter Zündung den Knebel für die Kochstelle noch etwa 10 Sekunden gedrückt werden, bis ausreichende Erwärmung der Thermofühler stattgefunden hat und die Flamme standfest bleibt.
- Danach kann die Flammengröße zwischen Vollbrand und Kleinbrand reguliert werden. Außerhalb dieses Bereichs ist die Flamme nicht standfest.
- Wenn die Flamme erlischt, den Zündvorgang wiederholen.
- Zum Ausschalten des Brenners den Knebel nach rechts auf Position • (Aus) drehen.







Temperaturregler



Funktions-Wahlschalter

Wichtige Hinweise

- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.

Bedienung

- Die Beheizung des Backofens erfolgt mit Hilfe des Gasbrenners.
- Die Beleuchtung, der Grill und der Umluftventilator werden elektrisch betrieben.

Mit dem **Temperaturregler** wird die gewünschte Backofentemperatur eingestellt.
Die Backofentemperatur wird von einem Thermostat geregelt. Nach dem Zünden brennen die Flammen solange auf Vollbrand, bis die gewählte Temperatur erreicht ist. Danach verändert sich die Flammengröße, um die gewählte Backofentemperatur konstant zu halten.

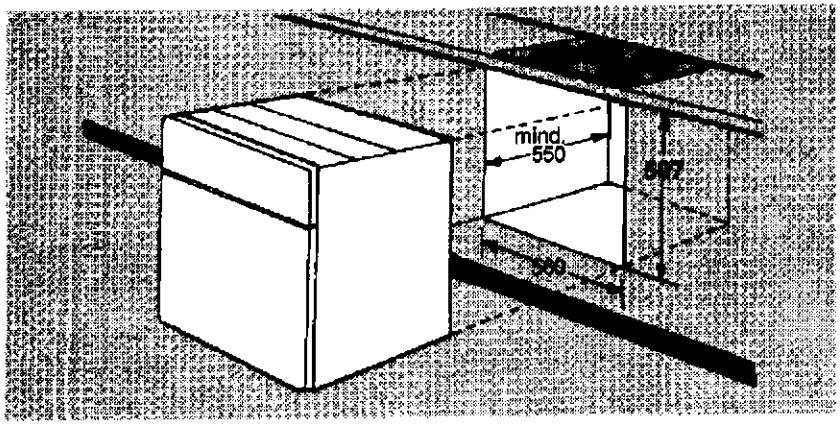
Mit dem **Funktions-Wahlschalter** wird eine der folgenden Funktionen gewählt:

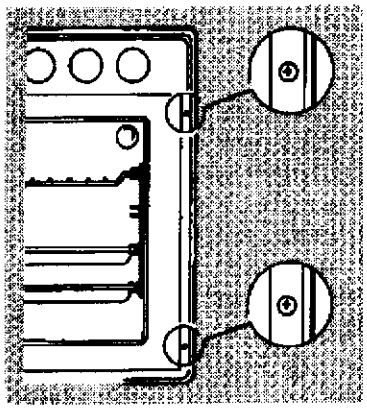
Backofenbeleuchtung

Grill (einschließlich geschweifter Bereich)

Umluft

Herdeinbau





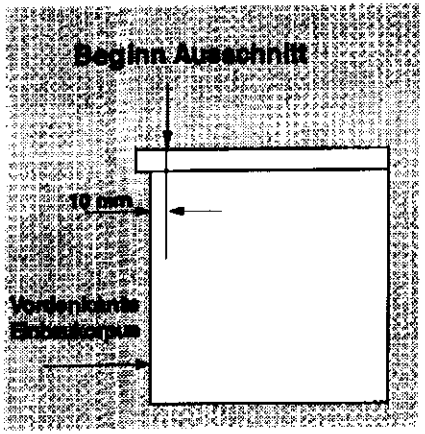
- **Hinweis: Die elektrische Anschlußleitung und der Gasschlauch dürfen nicht an der Geräterückwand anliegen.**

Einbaumaße

Die Einbauöffnung im Schrank muß den üblichen Maßen entsprechen. Die folgende Maßskizze gibt Ihnen die benötigten Hinweise. Für den Gasschlauch und die Elektroleitung sind Ausschnitte in der hinteren Seitenwand erforderlich. Falls eine Möbelrückwand vorhanden ist, muß an dieser ein Ausschnitt von ca. 200 x 300 mm zur Belüftung eingebracht werden.

Einbau

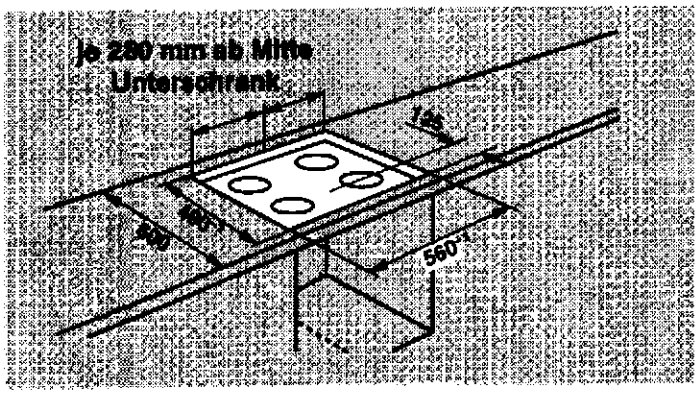
- Der Einbaubackofen wird mit den werkseitig darüber provisorisch eingebauten Brennerträger komplett in den Einbauschrank eingeschoben. Erst nach dem Einsetzen des Backofens wird der Brennerträger gelöst und in dem darüber befindlichen Kochmuldenausschnitt montiert (siehe nachfolgendes Kapitel).
- Den Einbaubackofen nach dem Einsetzen mittig zum Muldenausschnitt ausrichten und die Befestigung mit den mitgelieferten vier Schrauben erst nach dem Einbau der Kochmulde vornehmen.
- Backofentür öffnen und den Backofen jeweils **links und rechts mit den mitgelieferten** Schrauben am Einbauschrank befestigen.



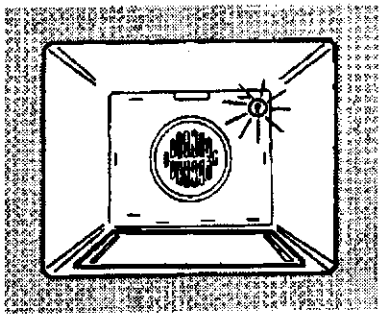
Kochmuldenausschnitt

Der Kochmuldenausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt.

- Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte wird von der Vorderkante des Einbau-Korpus (ohne Tür) aus gerechnet. Beginn: Kante minus 10 mm (Toleranz +/- 3 mm). Der Ausschnitt muß an der Mitte des Einbauschrankes ausgerichtet werden.
- Der Ausschnitt sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.



Betriebsarten



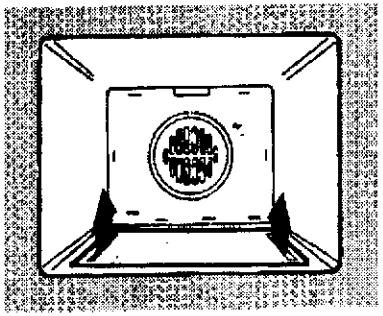
Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung kann z.B. für die Reinigung des Backofens oder zur Beleuchtung des Back-/ Bratgutes bei konventionellem Backofenbetrieb separat eingeschaltet werden. Bei Grill, Umluft- oder Auftaubetrieb wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.

Einstellung Backofenbeleuchtung

Temperaturregler: · (Aus)

Funktions-Wahlschalter: ☼



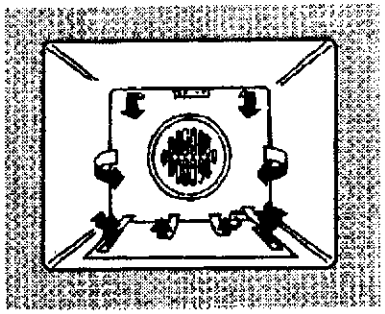
Konventionelle Beheizung

Die Wärme wir von dem Gas-Backofenbrenner unten im Backofen erzeugt. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.

Einstellung Konventionelle Beheizung

Temperaturregler: 150 ÷ MAX

Funktions-Wahlschalter: 0 (Aus) bzw. ☼ (falls gewünscht)



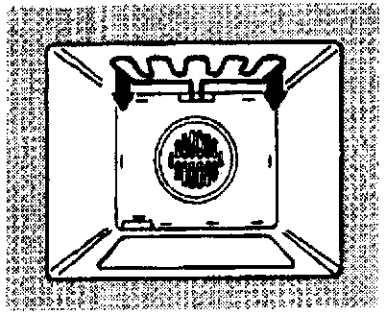
Heißluft

Mit dem Ventilator an der Backofenrückwand wird die durch den Backofenbrenner erzeugt Hitze im Backofen gleichmäßig verteilt und an das Brat-/ Backgut herangeführt.
Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.

Einstellung Heißluft

Temperaturregler: 150 ÷ MAX

Funktions-Wahlschalter: ⊛

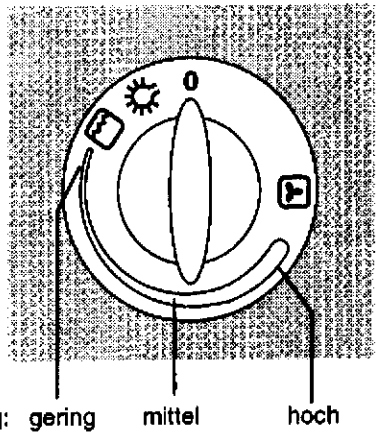


Grill

Die Grillhitze wird nur von dem elektrischen Grillheizkörper an der Oberseite des Backofens erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen flacher Fleischstücke z.B. Steaks Schnitzel, Koteletts usw. Gegrillt wird bei **geschlossener** Backofentür.

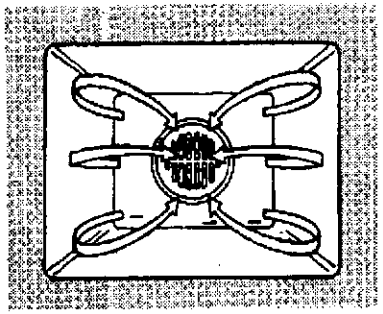
Einstellung Grill

Temperaturregler: · (Aus)
Funktions-Wahlschalter:



Grillleistung: gering mittel hoch

Achtung: Der Grill kann nur bei ausgeschaltetem Gasbrenner eingeschaltet werden und umgekehrt!



Umluft - Solo

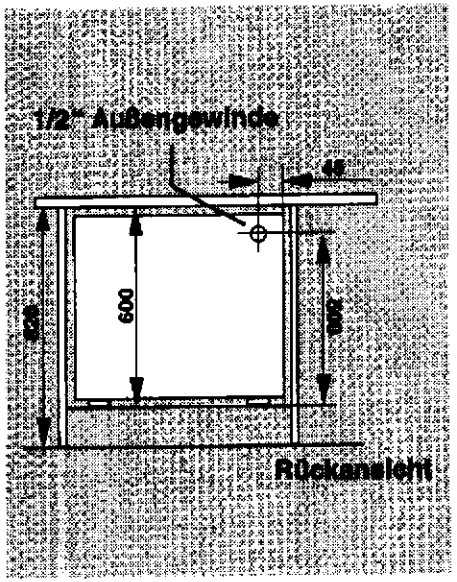
Der Ventilator kann auch ohne Beheizung betrieben werden. Diese Betriebsart eignet sich zum schonenden Auftauen von Gefriergut.

Einstellungen Umluft - Solo

Temperaturregler: · (Aus)
Funktions-Wahlschalter:

Elektroanschluß

- Der Gasherd ist mit einer Netzanschlußleitung und einem Schutzkontaktstecker ausgestattet. Diesen ans 230V~, 50 Hz Netz anschließen.
- Die Schutzkontaktsteckdose muß vorschriftsmäßig installiert sein und über einen 10 Ampere Sicherungsautomaten abgesichert sein.
- Die Steckdose ist zweckmäßigerWeise in einem Unterschrank links oder rechts, außerhalb des Strahlungsbereiches des Gerätes, anzuordnen. Sie darf sich nicht hinter dem Einbauherd befinden!
- Die Netzanschlußleitung darf nicht über die Herdrückwand und den Abgaskanal geleitet werden bzw. daran anliegen.
- Reparaturen an den stromführenden Teilen des Geräts dürfen nur durch Fachkräfte durchgeführt werden. Im Störungsfall wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.



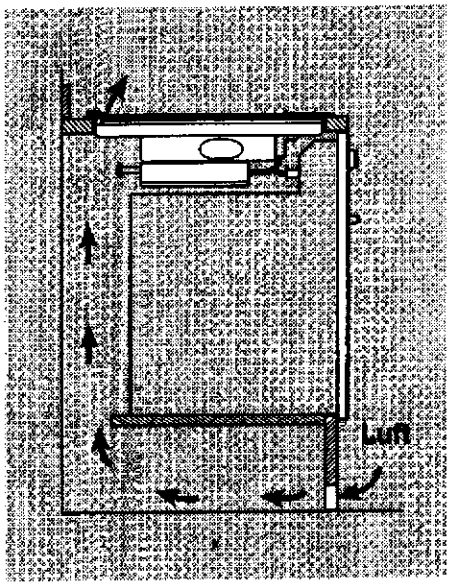
Gasanschluß

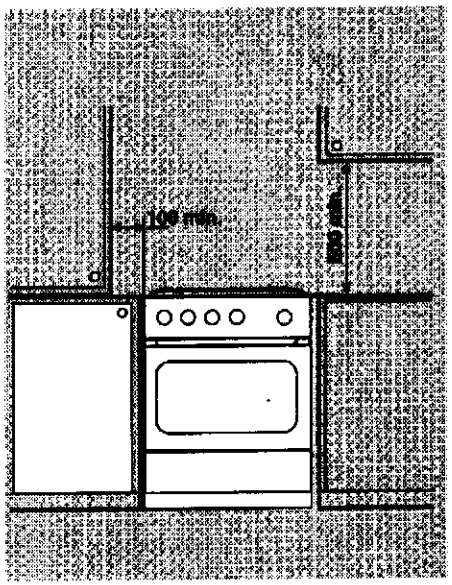
- Der Gasherd ist auf der Rückseite mit einem Gasanschluß R 1/2" ausgestaltet. Der Gasanschluß muß eine Absperrvorrichtung haben, die leicht zugänglich ist. Eine Sicherheitsgassteckdose ist empfehlenswert. Diese muß rechts oder links außerhalb des Strahlungsfeldes des Herdes angebracht werden.
- Der Anschluß kann fest oder unter Verwendung eines vom DVGW zugelassenen Gas-Sicherheitsschlauches mit Steckdose nach DIN 3383, Blatt 1 erfolgen.
- Bei Verwendung des Sicherheitsschlauches darauf achten, daß dieser frei verlegt wird und nicht durch heiße Zonen geführt wird.
- Bei der Verwendung von **Flüssiggas** muß auf den R 1/2 „ Gasanschluß ein metallisch dichtendes Anschlußstück 8 x 1 mm angebracht werden.
- Nach dem Anschluß müssen alle Anschlüsse auf Dichtigkeit geprüft werden.

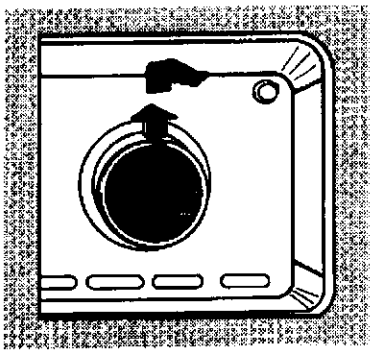
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Bei den Einbaumöbeln müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (größer 75°C) verarbeitet sein. Sind Furniere, Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen.

  Die Verwendung von Wandabschlußleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter den Kochstellen ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Der Abstand zwischen Gasherd und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- In der Sockelblende und zwischen dem Bodenbrett und Anstellwand ist zur Gewährleistung ausreichender Luftzufuhr ein Ausschnitt von min. 360 cm 2 erforderlich.
- Bei diesem Gerät handelt es sich im Hinblick auf den Schutz gegen Überhitzung umliegender Flächen um ein Gerät desTypsY. Diese Gerät, bzw. der Einbauschrank des Gerätes darf mit der Rückwand und einer Seitenwand an beliebig hohe Wände bzw. Möbel -unter Einhaltung des Abstandes 100 mm- und mit der anderen Seite an ein anderes Gerät oder Möbel in der gleichen Höhe wie die des Gerätes angestellt werden.

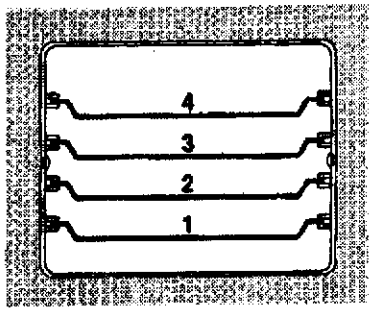






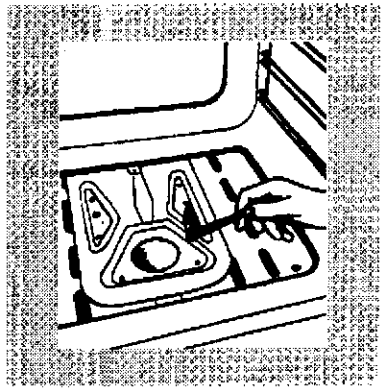
Fettfilter

Der Fettfilter schützt den Umluftventilator hinter der Backofenrückwand vor Verschmutzung. Bitte benutzen Sie ihn immer dann, wenn Sie mit Heißluft offen auf dem Rost, der Fettpfanne oder mit offenem Bratgeschirr braten oder grillen.



Einschubebenen

In den Backofen können das Backblech, der Rost und die Fettpfanne in 4 Ebenen zwischen die Doppelstäbe eingeschoben werden. In den Backund Brattabellen wird die jeweilige Ebene angegeben.
Der Backofenboden mul3 beim Betrieb stets eingelegt sein.



Zünden und Betrieb des Backofenbrenners

- Zum Zünden des Backofenbrenners den Temperaturregler-Knebel bis zum Anschlag eindrücken und auf Position MAX drehen. Die Taktfunkenzündung entzündet dann das ausstromende Gas.
- Nach der Zündung den Knebel noch etwa 10 Sekunden gedrückt halten, bis der Thermofühler ausreichend erwärmt ist. Danach den Knebel auf die gewünschte Position zwischen 150 und MAX einstellen.
- Die Backofentemperatur wird thermostatisch geregelt. Nach dem Zünden arbeitet der Brenner zunächst mit voller Leistung, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Dann verringert der Thermostat die Brennerleistung auf den Wert, der für die Einhaltung der eingestellten Temperatur erforderlich ist. Die Regelung erfolgt nur bei geschlossener Backofentür.
- Wenn die Flamme erlischt, den Zündvorgang wiederholen.
- Zum Ausschalten des Brenners den Knebel auf Position · (Aus) drehen.

Hinweis: Selbstverständlich kann das ausströmende Gas auch mit einem brennenden Streichholz oder einem Gasanzünder entzündet werden. Dies kann z.B. bei Stromausfall oder bei feuchter Zündkerze (durch Reinigung oder feuchte Speisen im Backofen) notwendig sein. Der Backofenboden muß hierzu herausgenommen werden.

Wichtige Hinweise für den Installateur

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Fachmann oder dem QuelleKundendienst an das Gasnetz angeschlossen werden. Dabei müssen die DVGW/ OGVW Bestimmungen, die technischen Regeln der Landesbauordnungen, die Richtlinien und Bestimmungen der Gasversorgungsunternehmen beachtet werden:

  DVGW, Arbeitsblatt G600 DVGW-TRGI, 1986 -Technische Regeln für die Gasinstallation, TRF 1988 - Technische Regeln für Flüssiggas.
- Vor der Installation ist zu prüfen, ob die Angaben auf dem Typschild mit den örtlichen Gasverhältnissen übereinstimmen.
- Der Gasanschluß muß eine Absperrvorrichtung haben, die zugänglich ist.
- Vor jedem Eingriff in den Gasherd muß die Gaszufuhr gesperrt und der Herd spannungslos geschaltet werden.

Werkseitige Einstellung

- Der Gasherd wird in der Einstellung Erdgas E versiegelt geliefert und ist mit dem folgenden Aufkleber am Gasanschluß gekennzeichnet:

EINGESTELLT AUF
ERDGAS „E" 20mbar

- Alle Gasbrenner sind thermoelektrisch gesichert. Dadurch wird beim Verlöschen der Flamme nach wenigen Sekunden die Gaszufuhr automatisch gesperrt.
- Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür sichtbar.
- Die Wärmebelastung und der Gasdurchgang der einzelnen Brenner ist aus der Tabelle 1 zu ersehen.
- Bei der Umstellung auf eine andere Gasart ist ein Düsentausch erforderlich.
- Bei Umstellung auf eine andere Gasart, bei Reparaturen oder wenn die Versiegelung beschädigt ist, müssen die Funktionsteile gemäß der Anleitung überprüft und neu versiegelt werden. Funktionsteile sind: Vollbranddüse, Kleinbranddüse und beim Backofen zusätzlich die Erstluft-Einstellhülse.

Was tun bei Problemen?

Problem	Ursache	Abhilfe
Das Flammenbild derKochstellenbrenner verändert sich plötzlich:	· Brennerteile falsch aufgelegt	· Die Brennerteile richtig auflegen
Der Backofenbrenner erlischt nach dem Aufstellen des Gerätes laufend	· Falsche Gaseinstellung	· Einstellungen vom Fachmann prüfen lassen
Der Backofenbrenner erlischt plötzlich:	· zu schnelles Schließen der Backofentür verursacht erhöhten Luftdruck · Abgasöffnung verdeckt	· Backofentür während des Betriebes langsamer schließen · Die Abgasöffnung hinten in der Mulde nicht durch Töpfe, Topflappen etc. verdecken
Das Sichtfenster in der Backofentür beschlägt	· Dies ist eine normale Erscheinung und rührt von Temperaturunterschieden her.	· Keine, die Funktion wird nicht beeinträchtigt. Bei Erwärmung verschwindet das Kondensat.
Nach dem Zünden der Brenner und Loslassen der Schalter erlischt die Flamme wieder:	· Der Knebel wurde nicht lange genug gedrückt. Die Thermosicherung spricht an und sperrt die Gaszufuhr. · Knebel zu leicht eingedrückt · Thermofühler wird zu wenig erwärmt.	· Knebel länger gedrückt halten · Kräftiger auf den Knebel drücken · Einstellungen vom Fachmann prüfen lassen
Der Kuchen oder das Gebäck werden unten dunkel :	· Falsche Einschubebene oder zu hohe Temperatur	· Backgut höher in den Backofen schieben. Richtige Temperatur einstellen. Helle Backformen verwenden !
Der Kuchen wird unten zu hell:	· Falsche Einschubebene	· Kuchen tiefer einschieben

Backen

Zum Backen können Sie Konventioneller Beheizung oder Heißluft verwenden.
Fettfilter beim Backen immer herausnehmen!

Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Konventioneller Beheizung

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Konventioneller Beheizung eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrollampe.

Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit „Konventioneller Beheizung" (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muß ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

Tips zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?

Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen

Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell

Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken z.B. Käsekuchen

Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Backtabelle

Gebäckart	Einschub	Temperatur °C Konventioneller Behelzung	Einschub	Temperatur °C	Backzeit Minuten
Süße Kuchen					
Napf- und Rodonkuchen	2	170-180	2	160-170	60-70
Kastenkuchen	1	170-180	2	160-170	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	170-180	2	160-170	45-60
Käsekuchen, Springform	2	170-180	2	150-160	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	2	160-170	50-70
Obstkuchen mit Guß	2	170-180	2	160-170	60-70
Biskuittorte*	2	170-180	2	160-170	30-40
Streuselkuchen	2	180-200	2(1-3)	160-170	25-35
Obstkuchen	2	170-180	2(1-3)	160-170	40-60
Zwetschgenkuchen	2	180-200	2(1-3)	160-170	30-50
Biskuitrolle*	3	170-180	2(1-3)	160-170	15-25
Rührkuchen	3	160-170	2(1-3)	150-160	25-35
Hefezopf, -kranz*	2	180-200	2	170-180	25-35
Stollen*	2	170-180	2	160-170	40-60
Apfelstrudel	2	170-180	2	160-170	50-70
Hefeblechkuchen	2	170-180	2(1-3)	160-170	40-60
Pikantes Gebäck					
Quiche	2	170-180	2	170-180	45-60
Pizza*	2	200-220	2(1-3)	180-200	30-45
Brot*	2	190-210	2	170-180	50-60
Brötchen*	2	200-210	2	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	2	170-180	2(1-3)	160-180	10-20
Spritzgebäck	3	160	2(1-3)	150	15-35
Eiweißgebäck	2	100-110	2(1-3)	100-110	60-120
Hefekleingebäck	2	180-190	2(1-3)	160-170	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-200	2(1-3)	160-170	15-30
Windbeutel/ Eclairs	2	180-190	2(1-3)	170-190	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	2(1-3)	170-180	45-60
Käsekuchen	2	180-200	2	170-180	60-75
Pizza	2	200-220	2(1-3)	170-180	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	2	170-180	20-30
Backofenkroketten	2	200-220	2	170-180	20-30

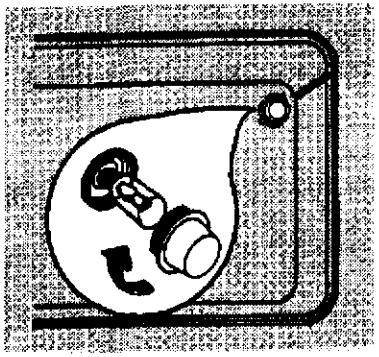
Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen. Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können. Die **fettgedruckten** Angaben zeigen Ihnen die für das Gebäck jeweils **günstigste Behelzungsart**. Beim Backen auf **mehreren Ebenen** gelten die in **Klammern** angegebenen Werte.
Bei * **Backofen vorheizen.**

Was tun bei Problemen?

Bevor Sie den Kundendienst rufen, schauen Sie in den beiden folgenden Tabellen nach, ob Sie selbst für Abhilfe sorgen können.

Bitte haben SieVerständnis dafür, daß der Besuch des Kundendienstes auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen kann, wenn das Gerät aufgrund falscher Bedienung nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Problem	Ursache	Abhilfe
Der Kuchen wird zu trocken:	· Zu lange Backzeit · Zu niedrige Temperatur	· Kürzere Backzeit wählen · Höhere Temperatur wählen
Der Kuchen wird innen klitschig, teigig oder das Fleisch innen nicht gar:	· Zu hohe Temperatur · Zu kurze Back- oder Bratzeit · Zu viel Flüssigkeit im Kuchenteig	· Temperatur niedriger einstellen. Back- oder Bratzeit können durch höhereTemperaturen nicht verkürzt werden ! · Längere Zeiten wählen. Kuchenteig länger gehen lassen · Weniger Flüssigkeit in den Kuchenteig geben
Beim Braten entsteht Qualm:	· Zu hohe Brattemperatur	· Niedrige Brattemperatur einstellen
Der Backofen verschmutzt beim Braten stark:	· Zu hohe Brattemperatur · Rost und/oder Fettpfanne in der falschen Einschubebene	· Temperatur niedriger einstellen · Rost über Fettpfanne legen und zusammen in eine Einschubebene schieben
Die Flüssigkeit oder dünn flüssiger Teig verteilen sich stark einseitig:	· Gerät nicht waagerecht eingebaut	· Gerät ausrichten
Die Kochstellenbrenner brennen nach dem Aufstellen des Gerätes ungleichmäßig:	· Falsche Einstellung der Düsen.	· Einstellungen vom Fachman prüfen lassen.



Die Fassung des Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!
Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.

Backofenlampe

Für den Austausch wird ein Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

- Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Herdes beim Technischen Kundendienst bestellt werden.
Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Zum Braten können Sie Konventioneller Beheizung oder Heißluft verwenden.
Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am **Fettdruck** in der Brattabelle.

Fettfilter beim Braten immer einsetzen.

Tips zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gußeisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, daß austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muß zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten besonders beim Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost setzen Sie die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer ein, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Bratttabelle

Fleischart	Gewicht g	Einschub	Temperatur °C Konventioneller Beheizung	Einschub	Temperatur °C	Bratzeit Minuten
Rindfleisch						
Rinderbraten	1500	2	180-200	2	160-180	120-150
Roastbeef, rot	1000	2	220-230	2	190-200	25-35
Roastbeef, rosa	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Roastbeef, durch	1000	2	220-230	2	180-200	35-45
Schweinefleisch						
Schweinebraten mit Schwarte	2000	2	170-180	2	160-170	120-150
Schweineschulter	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Rollbraten	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Kassler	1500	2	180-200	2	160-170	90-120
Hackbraten	1500	2	200-220	2	180-190	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	2	190-200	2	180-190	90-120
Kalbshaxen	1750	2	180-200	2	160-170	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	1500	2	190-200	2	170-180	90-120
Hammelkeule	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Wild						
Hasenrücken	1500	2	190-210	2	180-190	90-120
Rehkeule	1500	2	190-210	2	170-180	90-120
Wildschweinkeule	1500	2	190-210	2	170-180	90-120
Geflügel						
Hähnchen, ganz	1200	2	190-200	2	180-190	60-70
Poularde	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Ente	1700	2	170-190	2	150-180	120-150
Gans	4000	2	180-200	2	160-170	180-210
Pute, Truthahn	5000	1	190-210	2	160-170	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	2	170-180	45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	2	150-170	45-60

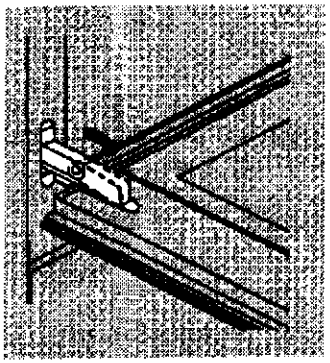
Zubehör

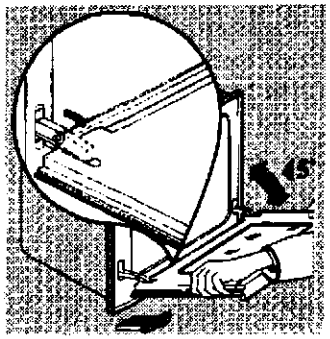
Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

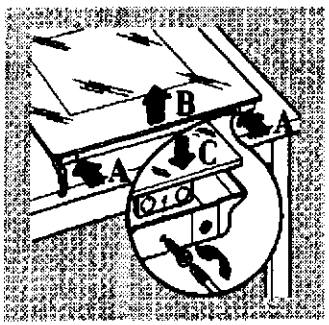
Spezial Email:
Backofen, Türinnenseite, Backblech und Fettpfanne sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt.
Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.

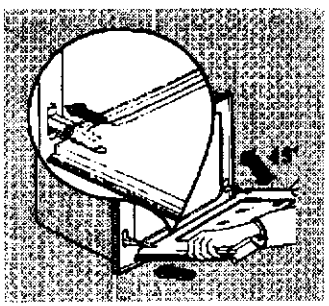
Fettfilter

Der Fettfilter soll nach jeder Benutzung, eventuell mit Hilfe einer weichen Bürste, in heißem Wasser mit etwas Spülmittelzusatz oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Vor dem Einlegen in die Geschirrspülmaschine sollte der Fettfilter gut eingeweicht werden.









Backofentür

Zum gründlichen Reinigen des Backofens können die Tür und auch die Frontglasscheibe abgenommen werden.

Backofentür aushängen

Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.
Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen.

Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.

Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.

Rahmen mit Glasscheibe abnehmen

Die Tür mit der Außenseite nach oben auf eine waagerechte Fläche auflegen.
Die beiden inneren Schrauben (A) lösen.
Den Rahmen mit der Glasscheibe kurz hochheben (B) und nach vorne herausziehen.
Nach dem Reinigen den Rahmen wieder montieren (C).

Backofentür einsetzen

Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen.

Am Schluß die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken.

Die korrekte Funktion der Tür überprüfen.

- **Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!**
- **Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.**
- **Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!**
- **Kinder grundsätzlich fernhalten.**

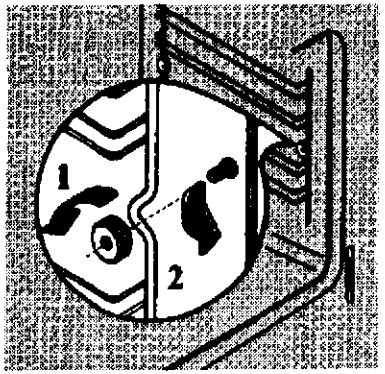
- **Der Grill kann nur bei ausgeschaltetem Temperaturregler eingeschaltet werden!**

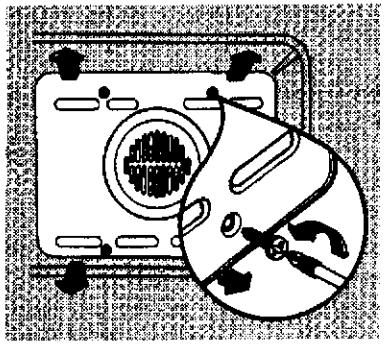
Tips zum Grillen

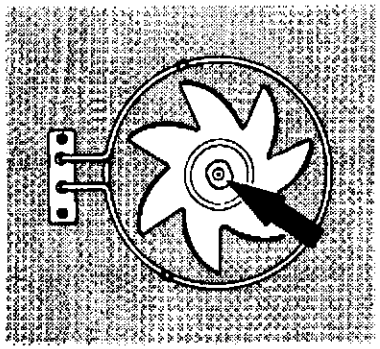
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- **Fettfilter beim Grillen stets einsetzen.**
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Den Rost in die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes einlegen. Zusammen kann beides auf die obere Teleskopauszugschiene eingesetzt werden.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Grilltabelle

Fleischart	Gewicht g	Einschub	Grill-Leistung (gering-mittel-hoch)	Grillzeit Minuten 1.Seite	Grillzeit Minuten 2.Seite
Rindfleisch					
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4	Hoch	8 - 10	4 - 6
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4	Hoch	10 - 12	8 - 10
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4	Hoch	12 - 13	8 - 12
Schweinefleisch					
2 Schweinenackensteaks	350	4	Hoch	10 - 12	6 - 8
4 Schweinenackensteaks	700	4	Hoch	10 - 12	6 - 8
Schweinelende	700	3	Mittel	10 - 15	10 - 12
Kalbfleisch					
3 Kalbschnitzel	450	4	Hoch	10 - 15	6 - 8
6 Kalbschnitzel	900	4	Hoch	10 - 15	6 - 8
Lammfleisch					
4 Lammkoteletts	800	4	Hoch	8 - 10	6 - 8
8 Lammkoteletts	1200	4	Hoch	8 - 10	6 - 8
Wurstwaren					
4 Grillwürste	400	4	Hoch	8 - 10	6 - 8
2 Leberkäsescheiben	400	4	Hoch	6 - 8	4 - 6
Geflügel					
2 Hähnchen, halbiert	1000	2	Hoch	20-30	15-25
4 Hähnchenkeulen	350	3	Mittel	7 - 10	7 - 10
4 Entenbrüste	1200	3	Mittel	20 - 25	20 - 25
2 Gänsebrüste	1500	3	Mittel	30 - 35	30 - 35
Fisch					
2 Lachsscheiben	400	3	Hoch	5 - 6	5 - 6
Fisch in Alufolie	500	3	Hoch	10 - 15	-
Toasts					
4 Weißbrotscheiben	200	4	Hoch	1 - 2	-
2 Mischbrotscheiben	200	4	Hoch	2 - 3	-
12 Belegte Toastbrote	1000	3	Mittel	5 - 7	-
Aufläufe und Gratins					
Kartoffelgratin	750	3	Mittel	40 - 45	-
Gemüse, überbacken	1000	3	Hoch	10 - 15	-
Lasagne	1000	3	Hoch	35 - 45	-







- Vor der Demontage muß der Backofen durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden!

Backofenrückwand reinigen

Demontage des rückseitigen Bleches

- Die Einhängegitter auf beiden Seiten durch herausschrauben der seitlichen Rändelmutter lösen und abnehmen.
- Die 4 Schrauben in dem rückseitigen Blech lösen.
- Das Blech anschließend herausnehmen.

Demontage des Lüfterrades

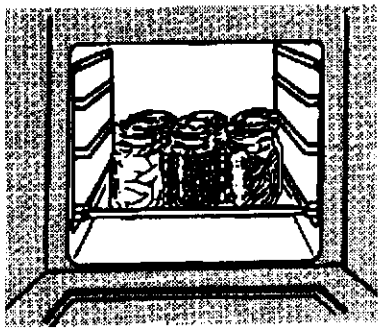
- Die Befestigungsmutter lösen und das Lüfterrad abnehmen.

  Achtung! Die Mutter hat **Linksgewinde.**
- Die verschmutzten Teile einweichen und mit einer weichen Bürste reinigen. Zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände verwenden.
- Nach der Backofenreinigung Lüfterrad wieder auf die Antriebswelle aufsetzen und befestigen.
- Die gereinigte Zwischenwand wieder mit den 4 Schrauben an der Rückwand befestigen.
- Die Einhängegitter mit Teleskopauszügen wieder montieren.

Nach erfolgter Reinigung die Netzverbindung wieder herstellen.

Backofen

- Vor jedem Reinigen den Backofen bei offener Tür auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Benutzung gereinigt werden, damit Rückstände sich nicht einbrennen können.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen odersehrstarken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen, Aluminiumteile sowie derTemperaturfühler an der Backofendecke dürfen nicht mit Backofenreinigungsmitteln in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können.
- Bei Verschmutzungen des Backofenbodens muß dieser gründlich gereinigt werden. Den Backofenboden zum Reinigen herausnehmen. Die Aufnahmerille (siehe Abb.) des Backofenbodens gründlich reinigen. Nach der Reinigung den Backofenboden wieder einsetzen.
- Den Backofenbrenner niemals selbst reinigen. Dies darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden. Eine Reinigung ist nur erforderlich, wenn die Flamme nicht aus allen Austrittsöffnungen brennt.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.



Zum Einkochen die Betriebsart Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluß sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.
- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, daß sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1. Einschubebene von unten einschieben. Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft stellen und mit dem Temperaturregler die Temperatur auf 180 °C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	Heißluft 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6x1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6x1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6x1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6x1 Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	90 Min.
Bohnen, Karotten	6x1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt. Stellen Sie hierzu den Funktions-Wahlschalter auf ⛄ und lassen Sie den Temperaturregler auf • Aus.

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden .
- Zum Reinigen keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder harte Gegenstände verwenden.
- Eingebrannte Speisereste nicht abkratzen, sondern mit feuchtem Tuch aufweichen bzw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittelzusatz entfernen.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel. Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.

Kochstellen

- Zur Reinigung des Rippenrostes, der Kochmulde sowie der Kochstellen-Brennerteile heißes Wasser mit etwas Spülmittelzusatz verwenden.
- Den Thermofühler mit einer weichen Bürste reinigen.
- Brennerkopf und -deckel reinigen. Besonders darauf achten, daß die Schlitze des Brennerkopfes frei sind.
- Nach der Reinigung alle Teile trocknen.

Achtung: Die Brennerdeckel sind schwarz emailliert. Aufgrund der hohen Wärmebelastung lassen sich geringe Farbveränderungen der Brennerteile auf Dauer nicht vermeiden. Dies hat keinen Einfluß auf die Funktion.

Besondere Hinweise für Edelstahl-Flächen
Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.